RECOMENDAÇÕES

- Antes de usar o aparelho, verifique se a tensão da rede corresponde àquela indicada na plaqueta do aparelho.
- Ligar o aparelho somente a tomadas de corrente que tenham uma intensidade mínima de 10A e com um eficiente aterramento. (Em caso de incompatibilidade entre tomada e e o plugue do aparelho, mandar substituir a tomada por outra de tipo apropriado, por pessoal profissionalmente qualificado).
- Não colocar o aparelho próximo a fontes de calor.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou posto autorizado ou pessoa qualificada a fim de evitar riscos.
- Durante o funcionamento, o aparelho se aquece. NÃO DEIXAR O APARELHO AO ALCANCE DAS MÃOS DAS CRIANÇAS.
- Não transportar a fritadeira quando o óleo estiver quente, pois há riscos de queimaduras graves.
- **A fritadeira deve ser ligada somente após ter sido enchida com óleo ou gordura. Se aquecida quando vazia, aciona-se um dispositivo de segurança térmico que interrompe o funcionamento. Neste caso, para recolocar a funcionar o aparelho, é necessário contatar o nosso centro autorizado.**
- Se a fritadeira perder óleo, contatar o centro de assistência técnica ou o pessoal autorizado pela empresa.
- O cesto engata-se automaticamente no eixo central da recipiente. Portanto, para evitar quebras, não girá-lo manualmente para procurar a posição correta.
- Antes de usar a fritadeira pela primeira vez, lavar cuidadosamente: a cuba, o cesto e a tampa (retirar os filtros) com água quente e detergente líquido para pratos. Depois de esvaziada a água, secar tudo muito bem e retirar também a água que fica no fundo do recipiente. Isto para evitar que, durante o funcionamento, possam saltar pingos de óleo quente o que pode ser perigoso.
- Durante o funcionamento, o tubinho de descarga deve ficar sempre fechado e posicionado no seu lugar.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças), com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Vigie as crianças, certificando-se de que elas não brincam com o aparelho.
- Não deslocar o aparelho quando o óleo ainda está quente.
- Deslocar o aparelho utilizando as respectivas alças. (Nunca utilizar a alça do cesto para efetuar esta operação).

  Controlar que o óleo esteja suficientemente frio (aguardar aproximadamente 2 horas)
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre o rebordo da superfície em que se encontra a fritadeira, pois poderá ser facilmente agarrado por uma criança ou estorvar o usuário.
- Tenha cuidado com o vapor quente e os eventuais salpicos de óleo provocados pela abertura da tampa.
- É proibido usar óleos de produção artesanal ou que tenham uma acidez elevada.
- É absolutamente normal que na primeira utilização o aparelho emita um cheiro de novo. Arejar o ambiente.
- O aparelho não deve ser operado através de um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.

Ler com atenção este manual de instruções antes de instalar e usar o aparelho. Só assim podem-se obter os melhores resultados e a máxima segurança de uso.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

(ver desenho na portinhola)

- **A. Orifício de controle do filtro**
- **B. Alça do cesto**
- **C. Cursor da alça**
- **D. Tampa**
- **E. Visor (não em todos os modelos)**
- **F. Cobertura do filtro**
- **G. Cesto**
- **H. Gancho da cobertura do filtro**
- **I. Encaixe do cabo**
- **J. Tampa do recipiente de óleo**
- **K. Alça para levantar o aparelho**
- **L. Tampa do tubo de drenagem**
- **M. Pé**
- **N. Timer (somente em alguns modelos)**
- **O. Tecla do timer (somente em alguns modelos)**
- **P. Filtro do óleo**
- **Q. Recipiente de óleo**
- **R. Suporte para recipiente de óleo**
- **S. Tubo de drenagem do óleo**
- **T. Lâmpada piloto**
- **U. Botão do termostato e de desligar**
- **V. Botão de abertura**
- **Z. Portinhola para sede do dreno**

INSTRUÇÕES DE USO

ENCHIMENTO COM ÓLEO OU GORDURA

- Levantar o cesto até a posição mais alta, puxando para cima a respectiva alça "B" (fig. 1). **Ao levantar e abaixar o cesto, a fritadeira deve SEMPRE estar fechada com a sua tampa.**
- Abrir a tampa "D" pressionando o botão "V" (fig. 2).
- Retirar o cesto puxando-o para cima (fig. 3).
- Colocar no recipiente 1,2 l de óleo (ou 1 kg de gordura). Se for utilizada gordura sólida, cortá-la em pedaços pequenos de modo que a fritadeira não aqueça a seco nos primeiros minutos.

ATENÇÃO

O nível deve sempre encontrar-se entre as referências máximo e mínimo.

Nunca usar a fritadeira com o óleo abaixo do nível "mín", pois pode causar o acionamento do dispositivo de segurança térmico; para a sua substituição, é necessário contatar o nosso centro de assistência autorizado.

Obtêm-se os melhores resultados utilizando um óleo de boa qualidade. Evitar de misturar óleos de tipos diferentes. Utilizando barras de gordura sólida, é necessário cortá-las em cubos de modo que a fritadeira não aqueça nos primeiros minutos sem que a gordura se tenha distribuído uniformemente. A temperatura deve ser programada para 150°C até à completa liquefação da gordura. Só posteriormente é que se deverá passar à temperatura desejada.

INÍCIO DA FRITURA

1. Colocar o alimento que deve ser frito no cesto, sem nunca sobrecarregar (máx. 1 kg de batatas frescas). Para obter uma fritura mais homogênea, aconselhamos concentrar os alimentos principalmente no perímetro do cesto, deixando menos carregada à parte central.
2. Inserir o cesto na cuba na posição levantada (fig. 3) e fechar a tampa fazendo uma pequena pressão na mesma até que os ganchos se engatem. Para evitar jatos de óleo quente, fechar sempre a tampa antes de abaixar o cesto.
3. Colocar o botão do termostato "U" na temperatura desejada (fig. 4). Ao alcançar a temperatura programada, a lâmpada piloto apaga-se.
4. Assim que se apagou a lâmpada piloto, mergulhar imediatamente o cesto no óleo, abaixando lentamente a alça depois de ter movido o cursor "C" da mesma para trás.

- É totalmente normal que logo após ter abaixado o cesto, da cobertura do filtro "F" saia uma notável quantidade de vapor muito quente.
- Ao iniciar a fritura, logo após ter mergulhar o alimento no óleo, a parede interna da abertura "E" (se existente) cobre-se de vapor, que vai desaparecer progressivamente.
- É normal que, durante o funcionamento, se formem gotas de condensado nas proximidades da alça do cesto.

Nos modelos com timer eletrônico

1 Programar o tempo de cozimento pressionando a tecla "O", no visor "N" vai aparecer os minutos programados.

2 Logo em seguida, os números vão começar a piscar, isto significa que o tempo de fritura começou. O último minuto é mostrado em segundos.

3 Em caso de erro, pode-se programar o novo tempo de fritura mantendo pressionada a tecla por mais de 2 segundos. Isto vai zerar o visor, então, repetir as instruções desde o ponto 1.

4 O timer indicará o final do tempo de fritura com duas séries de bip-bip com intervalo de aproximadamente 20 segundos. Para desligar o sinal acústico, basta pressionar a tecla timer "O".

ATENÇÃO: o timer não desliga o aparelho.

Substituição da bateria do timer (fig. 5)

- *Retirar o timer da sua sede, apoiando-se sobre o lado direito, ver fig. 5 A.*
- *Girar no sentido anti-horário a tampa da bateria, fig. 5 B, da parte posterior do mesmo, até que se solte.*
- *Substituir a bateria por uma outra do mesmo tipo.*

Tanto em caso de substituição como de eliminação do aparelho, a bateria deve ser retirada e tratada segundo as leis vigentes, pois é danosa para o meio ambiente.

TÉRMINO DA FRITURA

Ao terminar o tempo de fritura, levantar o cesto e controlar se o alimento está dourado como se deseja. Nos modelos com visor, este controle pode ser feito olhando através do mesmo, sem abrir a tampa.
Se a fritura terminou, colocar o botão do termostato na posição " l ", até ouvir o click do interruptor interno, para desligar o aparelho.
Escorrer o óleo em excesso deixando um pouco o cesto dentro da fritadeira na posição alta.
N.B.: Se for necessário fazer a fritura em duas fases (ex. batatas), levantar o cesto ao terminar a primeira fase e aguardar que a lâmpada piloto se apague novamente. Então, mergulhar o cesto no óleo mais uma vez (ver tabelas anexas).

FILTRAGEM DO ÓLEO OU DA GORDURA

Recomendamos fazer a filtragem após cada fritura, pois as partículas dos alimentos, principalmente quando são empanados ou enfarinhados, ficando no líquido, tendem a queimar-se e provocam uma alteração muito mais rápida do óleo ou da gordura.
Controlar que o óleo esteja suficientemente frio (aguardar aproximadamente 2 horas).
Aproximar a parte anterior da fritadeira da borda da mesa de apoio, prestar atenção para que os pés "M" fiquem sempre sobre a mesa (fig. 6).

1. Puxar para fora o suporte "R", conforme ilustra a fig. 7.
2. Posicionar o recipiente de óleo "Q" sem a tampa "J" na respectiva sede (fig. 8).
3. Retirar o cesto.
4. Abrir a portinhola "Z" conforme ilustra a fig. 9.
5. Inserir o filtro de óleo "P" no recipiente (fig. 9).
6. Retirar o tubo de drenagem "S", retirar a tampa "L" e simultaneamente apertar o tubo com os dois dedos para evitar que o líquido saia até quando não foi posicionado sobre o filtro (ver fig. 10).
7. Escorra o óleo para o recipiente de óleo "Q" apertando o tubo "S" com 2 dedos para regular o fluxo de modo a que o óleo não saia pelas aberturas "Y" (ver fig. 17); estas aberturas servem para evitar que o óleo transborde da cuba de filtragem, caso este desça demasiado depressa ou o filtro fique obstruído. Nesse caso, a filtragem não será a melhor. Se o óleo estiver muito sujo, prestar atenção que não transborde do filtro.
8. Terminada a operação, reposicionar o tubo na sua sede após ter recolocado a tampa e fechar a portinhola.
9. Recolocar a cuba coberta com a tampa "J" de modo a conservar melhor o óleo para a próxima vez que for usado.
10. Recolocar o suporte na posição anterior.
11. Retirar eventuais depósitos da cuba com o auxílio de uma esponja ou com papel absorvente..

* ***Se for usada gordura, prestar atenção para não deixá-la esfriar muito, pois se solidifica.***

SUBSTITUIÇÃO DO FILTRO CONTRA ODORES

Com o passar do tempo, os filtros contra odores, que se encontram dentro da tampa, perdem a sua eficácia. A mudança de cor do filtro, visível através do orifício "A" (fig. 11) da contra-tampa, indica que o filtro deve ser substituído. Para a substituição, retirar a cobertura do filtro "F" de plástico (fig. 12) pressionando o gancho "H" na direção da seta 1, então levantar na direção da seta 2. Substituir os filtros.
N.B. O filtro branco deve ficar apoiado na parte metálica (fig. 13) e a zona colorida deve ficar voltada para cima (ou seja, para o filtro preto).
Montar novamente a cobertura do filtro prestando atenção para inserir corretamente os ganchos anteriores conforme ilustrado na fig. 13.

LIMPEZA

Antes de qualquer limpeza, retirar sempre o plugue da tomada de corrente elétrica.

* ***Nunca mergulhar a fritadeira na água e não colocá-la embaixo da torneira. A infiltração de água provocaria choques.***

Depois de ter deixado esfriar bem o óleo por aproximadamente 2 horas, retirar o óleo ou a gordura conforme descrito no parágrafo "filtragem do óleo ou gordura".
Retirar a tampa conforme ilustrado na fig. 11.
A tampa é removível. Para retirá-la, seguir estas instruções: empurrá-la para trás (ver seta "1", fig. 11) e

simultaneamente puxá-la para cima (ver seta "2", fig. 11)".

Não mergulhar a tampa na água sem ter retirado antes os filtros.

Para a limpeza da cuba, seguir as instruções abaixo:

- Lavar a cuba com água quente e detergente líquido para pratos. Para retirar a água, usar sempre o tubo de drenagem do óleo, conforme ilustra a fig. 15. Então enxaguar, secar bem; retirar a água que se encontra no tubo de drenagem.

* ***Nunca esvaziar a fritradeira inclinando-a ou invertendo-a (fig. 16).***

- para limpar a parte interna do tubo de drenagem, utilizar a escovinha entregue com o aparelho (fig. 14);
- recomenda-se limpar regularmente o cesto, eliminando todos os resíduos acumulados no anel de guia das rodas do mesmo;
- secar a parte externa da fritadeira com um pano macio e úmido de modo a eliminar os borrifos, o óleo que escorreu ou o condensado;
- limpar e secar também a guarnição para evitar que se cole na cuba durante o uso do aparelho.
  Se se colou, para abrir a tampa, basta levantá-la com a mão e manter simultaneamente pressionado o botão de abertura.

Modelo com cuba antiaderente

Para limpar a cuba, não utilizar objetos ponteagudos ou detergentes abrasivos, mas somente um pano macio com detergente neutro.

CONSELHOS PARA A FRITURA

DURAÇÃO DO ÓLEO OU GORDURA

O óleo ou a gordura não deve nunca estar abaixo do nível mínimo.

De vez em quando, é necessário renová-lo completamente. A duração do óleo ou da gordura depende do alimento.

Com alimentos empanados, o óleo suja-se mais do que com a fritura simples.

Como em qualquer fritadeira, o óleo, se aquecido várias vezes, deteriora-se. Portanto, mesmo se utilizado e filtrado corretamente, recomendamos a substituição completa com uma certa frequência (depois de 5/8 frituras).

Visto que a fritadeira funciona com pouco óleo, graças ao cesto giratório, tem-se a grande vantagem de eliminar aproximadamente a metade do óleo em relação às outras fritadeiras comercializadas.

COMO FRITAR CORRETAMENTE

- É importante seguir, para cada receita, a temperatura aconselhada. Com uma temperatura muito baixa, a fritura absorve óleo. Com uma temperatura muito alta, forma-se logo a crosta e a parte interna fica crua
- **Os alimentos a serem fritos devem ser imersos somente quando o óleo alcançou a temperatura correta, isto é, quando a lâmpada piloto se apagou.**
- Não sobrecarregar o cesto. Isto provocaria uma abaixamento repentino da temperatura do óleo e a fritura ficaria muito gordurosa e não uniforme.
- Se fritar uma quantidade reduzida de alimentos, programe a temperatura do óleo para uma temperatura mais baixa do que a indicada para evitar que o óleo ferva excessivamente.
- Controlar que os alimentos sejam finos e de espessura igual, pois os alimentos muito grossos cozinham mal na parte interna, apesar do bom aspecto, enquanto que os de espessura uniforme alcançam simultaneamente a fritura ideal.
- **Secar perfeitamente os alimentos antes de mergulhá los no óleo ou na gordura,** pois os alimentos úmidos ficam moles após a fritura (principalmente as batatas). Recomenda-se empanar ou enfarinhar os alimentos muito ricos de água (peixes, carnes, verduras), tendo o cuidado de retirar o pão ou a farinha em excesso antes de os imergir no óleo.
- Os melhores resultados são obtidos utilizando um bom óleo de amendoim. Evite misturar óleos diferentes. Se for utilizada gordura sólida, cortá-la em pedaços pequenos de modo que a fritadeira não aqueça a seco nos primeiros minutos.

FRITURA DE ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

Alimento		Quantidade máx. g	Temperatura °C	Tempo minutos
BATATAS FRITAS	Quantidade aconselhada para uma fritura perfeita	500	190	7-9
	Quantidade MAX (limite de segurança)	1000	190	12-15
PEIXE	Lula	500	160	9-10
	Moluscos (bivalves)	500	160	9-10
	Lagostim	600	160	7-10
	Sardinha	500-600	170	8-10
	Choco	500	160	8-10
	Solha (n. 3)	500-600	160	6-7
CARNE	Costoleta de vaca (n. 2)	250	170	5-6
	Costoleta de franco (n. 3)	300	170	6-7
	Almôndegas (n. 8 - 10)	400	160	7-9
VERDURAS	Alcachofras	250	150	10-12
	Couve-flor	400	160	8-9
	Cogumelo	400	150	9-10
	Berinjela	300	170	11-12
	Aboborinha	200	170	8-10

O tempo e a temperatura de cozimento são aproximados e devem ser regulados em função da quantidade e da preferência pessoal.

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

- Os alimentos congelados têm temperaturas muito baixas. Conseqüentemente, provocam inevitavelmente um notável abaixamento da temperatura do óleo ou gordura.
- **Os alimentos congelados ficam geralmente cobertos de numerosos cristais de gelo, que devem ser eliminados antes da fritura agitando o cesto.**
  Mergulhar o cesto no óleo de fritura muito lentamente para evitar a fervura do próprio óleo.
  Advertência: antes de mergulhar o cesto, certificar-se de que a tampa esteja bem fechada.

Alimento		Quantidade máx. g	Temperatura °C	Tempo minutos
BATATAS FRITAS	Quantidade aconselhada para uma fritura perfeita	180 (*)	190	4-6
	Quantidade MAX (limite de segurança)	500	190	7-9
CROQUETE DE BATATA		500	190	7-8
PEIXE	Bolinhos de bacalhau	300	190	4-6
	Camarão	300	190	4-6
CARNE	Costeleta de frango (n. 3)	200	180	6-8

Advertência: antes de mergulhar o cesto, certificar-se de que a tampa esteja bem fechada.
(*) Esta é a dose aconselhada para obter uma ótima fritura. É claro que é possível fritar uma quantidade maior de batatinhas congeladas, mas lembre-se de que neste caso serão mais gordurosas por causa do repentino abaixamento da temperatura do óleo ao mergulhar.

PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Cheiros ruins	O filtro contra odor está saturado. O óleo está velho. O óleo da fritura não é apropriado	Substituir o filtro. Substituir o óleo ou a gordura. Utilizar um bom óleo de amendoim.
O óleo transborda	Foram mergulhados no óleo quente alimentos não suficientemente secos. Mergulho muito rápido do cesto. O nível do óleo na fritadeira supera o limite máximo.	Secar bem os alimentos. Mergulhar lentamente. Diminuir a quantidade de óleo dentro da cuba.
O óleo não se aquece	A fritadeira foi ligada antes sem óleo na cuba, o que causou a quebra do dispositivo térmico de segurança.	Contatar o Serviço de Assistência (o dispositivo deve ser substituído)
A fritura ficou boa somente em metade do cesto.	O cesto não gira durante a fritura.	Limpar o fundo da cuba. Limpar o anel de guia das rodas do cesto.